

**ПИТАЊА НА 20. РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ ЗА УЧЕНИКЕ ОБРАЗОВНОГ  
ПРОФИЛА УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР,  
ОДРЖАНОГ У НОВОМ САДУ 19-21.04.2024.**

Шифра ученика: \_\_\_\_\_  
(Уписује дежурини наставник)

**1. Енглески доручак састоји се од**

- |          |         |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| д) _____ | (.....) |
| ђ) _____ | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**2. Наброј врсте доручака које познајеш:**

- |          |         |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**3. Наведи начине услуживања:**

- |          |         |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**4. Кафане се деле:**

- |          |         |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**5. Од наведених јела заокружи називе јела по поруџбини:**

- |                              |         |
|------------------------------|---------|
| a) мусака од кромпира        | (.....) |
| б) натур шницла              | (.....) |
| в) крофне од сира            | (.....) |
| г) телећи медаљони           | (.....) |
| д) телећи котлет "Империјал" | (.....) |
| ђ) омлет на ловачки нацин    | (.....) |
| е) кијевски котлет           | (.....) |
| ж) говеђи гулаш              | (.....) |
| з) турнедо "Росини"          | (.....) |
| и) фаширани ролат            | (.....) |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**6. Фрапирање је: (заокружи тачан одговор)**

- а) загрејавање (.....)  
б) претакање (.....)  
в) расхлађивање (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**7. Бела вина служе се: (заокружи тачан одговор)**

- а) уз посластице (.....)  
б) чим послужимо главно јело (.....)  
в) чим послужимо први ганг из менија (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**8. TABLE D HOTE “ је услуживање које се примењује: (заокружи тачан одговор)**

- а) кад сви гости имају исти мени и пиће (.....)  
б) кад сви гости седе за истим столом (.....)  
в) кад гости седе за више столова (.....)  
г) када су сви сервиси по осам порција (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**9. Коблер је: (заокружи тачан одговор)**

- а) ледени чај са пуно леда и укусом аниса (.....)  
б) пиће на бази леда, алкохолног пића, воћаи ликера (.....)  
в) барско пиће произведено у Кобленду (Немачка) (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**10. Етажно услуживање је: (заокружи тачан одговор)**

- а) услуживање у бродским кабинама (.....)  
б) услуживање у хотелским собама, апартманима  
и по спратовима (.....)  
в) услуживање у пансионима (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**11. У ком делу оброка се служе дигестиви?**

\_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**12. Инвентар за услуживање се дели на:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)  
г) \_\_\_\_\_ (.....)  
д) \_\_\_\_\_ (.....)  
ђ) \_\_\_\_\_ (.....)  
е) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**13. Анкетирање гостију врши се у: ( заокружи тачан одговор)**

- а) кафани (.....)  
б) ресторану (.....)  
в) пансиону (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**14. Полупансион је: (заокружи тачан одговор )**

- а) спавање и доручак (.....)  
б) спавање, доручак, ручак и вечера (.....)  
в) спавање, доручак и један од главних оброка (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**15. Пријем поруџбине од госта врши се: (заокружи тачан одговор)**

- а) са леве стране госта (.....)  
б) са десне стране госта (.....)  
в) испред госта (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**16. Под МЕНИЈЕМ се подразумева (допиши одговор)**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**17. Сервисни прибор ( форлегер ) служи за: ( заокружи тачан одговор )**

- а) мали стони инвентар (.....)  
б) постављање стола за доручак (.....)  
в) пресервирање јела (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**18. Коњак се сервира: (заокружи тачан одговор)**

- а) са 1-3 коцке леда (.....)  
б) са кором лимуна (.....)  
в) са маслином (.....)  
г) без ичега (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**19. Садржај Карте доручка пише се по следећем редоследу:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)  
г) \_\_\_\_\_ (.....)  
д) \_\_\_\_\_ (.....)  
ђ) \_\_\_\_\_ (.....)  
е) \_\_\_\_\_ (.....)  
з) \_\_\_\_\_ (.....)  
з) \_\_\_\_\_ (.....)  
и) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**20. У ноћне барове убрајамо: (заокружи тачан одговор)**

- а) Аперитив бар (.....)  
б) Америкен бар (.....)  
в) Дансинг бар (.....)  
г) Варијете бар (.....)  
д) Снек бар (.....)  
ђ) Млечни бар (.....)  
е) Ресторански бар (.....)  
ж) Ноћни бар (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**21. Филирање је: (заокружи тачан одговор)**

- а) припремање јела пред гостом (.....)  
б) расецање бифтека (.....)  
в) одвајање меса од костију код риба (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**22. Наброј свечане пријеме:**

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)  
г) \_\_\_\_\_ (.....)  
д) \_\_\_\_\_ (.....)

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**23. Од понудјених јела састави мени по редоследу служења (ставити број испред назива јела) и правилно испиши називе понуђених јела:**

МЕШАНА САЛАТА,  
КОНСОМЕ “ ЖИЛИЈЕН ”,  
ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ,  
ПУДИНГ ОД ОРАХА,  
ФИЛЕ “ МИЋОН ” НА ЛОВАЧКИ НАЧИН,  
ЈАГОДЕ СА ШЛАГОМ,  
СРПСКА ЗАКУСКА.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**24. Подела хигијене на:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**25. Група јела у стандардном јеловнику после хладних предјела је \_\_\_\_\_**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**



26. Мени по саставу може бити:

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

27. Кратка пића Short Drinks припремају се на три начина: (наведи начине)

- а) \_\_\_\_\_ (.....)  
б) \_\_\_\_\_ (.....)  
в) \_\_\_\_\_ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

28. Фингербола се поставља: (заокружи тачан одговор)

- а) са леве стране госта (.....)  
б) са десне стране госта (.....)  
в) на средини стола (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

29. На колико делова се траншира пиле: (заокружи тачан одговор)

- а) на два дела (.....)  
б) на пет делова (.....)  
в) на осам делова (.....)  
г) на шест делова (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

30. Чаша за фис има запремину: (заокружи тачан одговор)

- а) од 1 до 2дл  
б) од 2 до 3дл  
в) од 3 до 4дл

УКУПНО БОДОВА (.....)

Дана :	19-21.4.2024.
У Новом Саду	УПИСАТИ УКУПАН БРОЈ ОСВОЈЕНИХ БОДОВА ( )
Тест саставио:	Тест прегледао/ла: _____
Др Ђорђе Стојановић	(потпис наставника који је прегледао/ла тест)

# КЉУЧ ЗА ТЕСТ ЗНАЊА ИЗ УСЛУЖИВАЊА СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

## Образовни профил : УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР

1.	а) воћног сока, воћа и компота	0,5		
	б) каше од зобених пахуљица	0,5		
	в) јела од јаја или печеног меса	0,5		
	г) маслаца, цема или меда	0,5		
	д) топлога напитка	0,5		
	ђ) пецива или тоста	0,5		
			<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>3</b>
2.	а) једноставан доручак	0,25		
	б) комплетан (француски) доручак	0,25		
	в) бечки доручак	0,25		
	г) енглески доручак	0,25		
			<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
3.	а) енглески начин услуживања	0,25		
	б) француски начин услуживања	0,25		
	в) бечки начин услуживања	0,25		
	г) руски начин услуживања	0,25		
			<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
4.	а) кафане бечког типа	0,5		
	б) кафане париског типа	0,5		
			<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
5.	а) натур шницла	0,5		
	б) телећи медаљони	0,5		
	в) телећи котлет "Империјал"	0,5		
	г) кијевски котлет	0,5		
	д) турнедо Росини	0,5		
			<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>2,5</b>
6.	в)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
7.	в)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
8.	а)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>
9.	б)		<b>УКУПНО БОДОВА</b>	<b>1</b>

10.	б)		УКУПНО БОДОВА	1
11.	По завршетку служења јела односно уз кафу		УКУПНО БОДОВА	1
12.	а) рубље	0,5		
	б) стакло	0,5		
	в) мали стони инвентар	0,5		
	г) помоћни инвентар	0,5		
	д) порцелан	0,5		
	ђ) прибор за јело	0,5		
	е) метално посуђе	0,5		
			УКУПНО БОДОВА	3,5
13.	в)		УКУПНО БОДОВА	1
14.	в)		УКУПНО БОДОВА	1
15.	а)		УКУПНО БОДОВА	1
16.	Унапред утврђен састав једног оброка		УКУПНО БОДОВА	1
17.	в)		УКУПНО БОДОВА	1
18.	г)		УКУПНО БОДОВА	1
19.	а) воћни сокови	0,25		
	б) воће	0,25		
	в) компоти	0,25		
	г) каше	0,25		
	д) топли и хладни напаци	0,25		
	ђ) џем и мед	0,25		
	е) хладна јела	0,25		
	ж) топла јела	0,25		
	з) млечни производи	0,25		
	и) пециво	0,25		
			УКУПНО БОДОВА	2,5
20.	в) дансинг бар	0,5		
	г) варијете бар	0,5		
	з) ноћни бар	0,5		
			УКУПНО БОДОВА	1,5

21. в)

УКУПНО БОДОВА

1

22. а) коктел-партија

0,5

б) хладни бифе

0,5

в) топли бифе

0,5

г) банкет

0,5

д) чајанка

0,5

УКУПНО БОДОВА

2,5

23. МЕНИ

српска закуска

консоме "жилијен"

печурке на жару

филе "мињон" на ловачки начин

мешана салата

пудинг од ораха

јагоде са шлагом

УКУПНО БОДОВА

1

24. а) лична хигијена

б) радна хигијена

УКУПНО БОДОВА

1

25. Супе, чорбе, потажи и консомеи.

УКУПНО БОДОВА

1

26. а) једноставан

0,5

б) сложени

0,5

УКУПНО БОДОВА

1

27. а) трешењем у мешачу

0,5

б) мешајући у барској чаши

0,5

в) мешајући у чаши у којој

се служи

0,5

УКУПНО БОДОВА

1,5

28. а)

УКУПНО БОДОВА

1

29. в) на осам делова

УКУПНО БОДОВА

1

30. б)

УКУПНО БОДОВА

1